

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20608-538	株式会社クイックパック	0564-59-3525

KYS ALL-ROUND KITCHEN GOODS 軽食・鉄板焼用品 ▶ 051 焼肉・鍋物関連・バーベキュー・アウトドア用品

アミ焼きから鍋物までこれ1台 1台2役 YAKIMONO KONRO 焼物コンロ

1. 赤熱した広い火床から放射される輻射熱 (遠赤外線) でムラなく焼き上げます。
2. 独自の特殊バーナーだから省エネで安心です。
3. 煙が出にくく、耐久構造です。
4. メニューの幅が広がります。
5. お店の売上アップに貢献します。

- ワンタッチで着脱できるコンロ
- バーナー&放熱カバーはワンタッチ分離、掃除が簡単に手洗いできます。
 - 上から水が掛かっても、割れたり、歪んだりしません。
 - 火力調節は3段階切り替え。
 - 放熱板もバーナーもすべてステンレス製。目詰まりやこびりつきがなく、熱に強く錆にも強い。

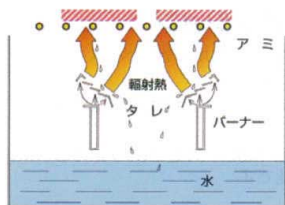
業務用



埋込タイプ 炭火の華 連続スパーク点火 立消え安全装置付

◎特長

- 放熱カバーに穴が開いている為、バーナーに近づけても完全燃焼します。
- 近づいた分ガス量が少なく、しかも赤熱が早く、高温(700~800℃)に上がります。
- タレ・油は、弾くと中央へ落ちます。
- 独自の特殊バーナーで、炎が直接当たらず、大きい放熱カバーを均一に赤熱させ、輻射熱で芯からサッと焼き上げます。
- 独自の方法で安全度の高いパイロットガス立消え安全装置付き。
- 立ち上がり早く、90秒で赤熱。
- 火力調節はメリハリのある3段階切り替えて鍋に最適。



水は必ず入れてください。断熱をかねています。

1 焼物コンロ KR-HA

[HYNT-01]	納	画	表
LP	13A		
13-0538-0101	13-0538-0102	¥89,000	
サイズ: 390×526×H180			
アミ面: φ300			
ガス消費量: 3.10kW			
接続口: LP/13A φ9.5			
開口寸法: φ370			
重量: 7.5kg			

2 焼物コンロ KR-KAD

[HYNT-02]	納	画	表
LP	13A		
13-0538-0201	13-0538-0202	¥89,000	
サイズ: 334×470×H145+23			
アミ面: φ235			
ガス消費量: 3.10kW			
接続口: LP/13A φ9.5			
開口寸法: φ314			
重量: 6.0kg			

3 焼物コンロ KR-KUA

[HYNT-03]	納	画	表
LP	13A		
13-0538-0301	13-0538-0302	¥89,000	
サイズ: 334×435×H145+26			
アミ面: φ235			
ガス消費量: 3.10kW			
接続口: LP/13A φ9.5			
開口寸法: φ370(変形)			
重量: 6.0kg			

4 焼物コンロ KR-ZA

[HYNT-04]	納	画	表
LP	13A		
13-0538-0401	13-0538-0402	¥89,000	
サイズ: 340×495×H150+35			
アミ面: 265×265			
ガス消費量: 3.10kW			
接続口: LP/13A φ9.5			
開口寸法: 350×350			
重量: 7.0kg			

5 焼物コンロ KR-ZYA

[HYNT-05]	納	画	表
LP	13A		
13-0538-0501	13-0538-0502	¥89,000	
サイズ: 260×449×H150+25			
アミ面: 185×220			
ガス消費量: 3.10kW			
接続口: LP/13A φ9.5			
開口寸法: 270×304			
重量: 6.0kg			

6 焼物コンロ KR-ZYU

[HYNT-06]	納	画	表
LP	13A		
13-0538-0601	13-0538-0602	¥89,000	
サイズ: 290×422×H150+25			
アミ面: 185×220			
ガス消費量: 3.10kW			
接続口: LP/13A φ9.5			
開口寸法: 270×304(変形)			
重量: 6.0kg			

◎ガスならではの利点

- 炭火と同じ火力!!
- 安定した火力で調節も簡単!!
- 炭をおこす手間がなく、持ち運びの危険もありません。又、炭火の後始末がありません。
- 煙も少なく、コストが安く、安全!!
- メンテナンスが楽々!!

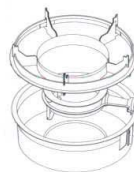


半埋込タイプ 焼き道楽 圧電点火 立消え安全装置付

高さが低く使いやすい。

- コストを掛けず、埋込タイプコンロに、既存のテーブルを四角め開口すれば、埋込(半埋)コンロに。
- 卓上タイプと比べ鍋を置いても5cm低く、鍋料理も食べやすい。
- 上コックで点火、消火、火力調整も楽々、フタが付いているので汁が溢れても大丈夫。

卓上コンロに鍋をのせると高くなるお思いの方、半埋込にて約5cm低くなり、鍋料理も食べやすくなっています。



メンテナンスが簡単! バーナー&カバーはワンタッチ分離で簡単に取り外すことができます。お掃除が簡単で、水洗いもできます。



7 焼物コンロ KSR-NU

[HYNT-07]	納	画
LP	13A	
13-0538-0701	13-0538-0702	¥48,000
サイズ: 260×350×H157.5 アミ面: φ240		
ガス消費量: 2.90kW		
接続口: LP/13A φ9.5		
開口寸法: 264×354 重量: 3.8kg		
※KSR-NUは半埋込タイプの為テーブルが平面になりません。ご注意ください。		

※上記の価格には消費税は含まれておりません。

軽食・鉄板焼用品

047
051

047
関連用品

048
ピザ関連用品

049
たき焼調理機

050
鉄板焼

051
鍋物調理機